Instalações de cozinha

Coleção TAFARA

Série Ar Livre 10

Esta é mais uma publicação
TAFARA

Série Ar Livre
Volume 10

INSTALAÇÕES DE COZINHA

1a. Edição: 1500 exemplares
Diagramação e Edição: Carlos Alberto F. de Moura
Coordenação: Mario Henrique P. Farinon
Tradução: Luiza Christ Volkmer

“OBRA INDEPENDENTE, NÃO OFICIAL OU AUTORIZADA PELA UEB.”

Porto Alegre, RS, 2000

EDIÇÃO IMPRESSA PELA DIRETORIA REGIONAL 2001/2003

Diretoria Mario Henrique Peters Farinon
Diretoria David Crusius
Diretoria Márcio Sequeira da Silva
Diretoria Ronei Castilhos da Silva
Diretoria Osvaldo Osmar Schorn Correa

EDIÇÃO DIGITAL DISPONIBILIZADA PELA DIRETORIA REGIONAL 2004/2006

Diretoria Ronei de Castilhos da Silva
Diretoria Neivinha Rieth
Diretoria Waldir Sthalscmidt
Diretoria Paulo Roberto da Silva Santos
Diretoria Leandro Balardin

COMITÊ GESTOR

Carlos Alberto de Moura
Marco Aurélio Romeu Fernandes
Mario Henrique Peters Farinon
Miguel Cabistani
Paulo Lamego
Paulo Ramos
Paulo Vinícius de Castilhos Palma
Siágrio Felipe Pinheiro
Tania Ayres Farinon

APRESENTAÇÃO

Na Páscoa de 1998, de 10 a 12 de abril, um grupo de escotistas e dirigentes reuniram-se, em um sítio denominado **TAFARA CAMP**, tomando para si a incumbência de suprir a lacuna deixada pela falta de definição do tema das Especialidades, concebeu e criou o que hoje constitui-se no Guia de Especialidades da UEB.
O mesmo grupo, na seqüência, participou decisivamente na elaboração dos Guias Escoteiro, Senior e Pioneiro.

Visto que este trabalho informal e espontâneo estava tendo resultados positivos, e, entendendo que a carência de instrumentos, principalmente literatura, é um grande obstáculo ao crescimento do Escotismo, resolvemos assumir como missão "disponibilizar instrumentos de apoio aos praticantes do Escotismo no Brasil".

Este grupo, que tem sua composição aberta a todos quantos queiram colaborar com esta iniciativa, também resolveu adotar o pseudônimo **TAFARA** para identificar-se e identificar a autoria e origem de todo o material que continuará a produzir.

Os instrumentos que **TAFARA** se propõe a produzir, tanto serão originais como os Mapas de Especialidades, de Etapas Escoteiro, de Etapas Senior e de Planejamento, já editados pela Loja Escoteira Nacional, como também, traduções, adaptações, atualizações, consolidações, etc., de matérias já produzidas em algum momento, e que, embora sejam úteis, não mais estão disponíveis nos dias de hoje.

O material produzido por **TAFARA** é feito de forma independente. Não temos a pretensão de fazermos obras primas, mas instrumentos que possam auxiliar a todos quantos pratiquem Escotismo no Brasil.

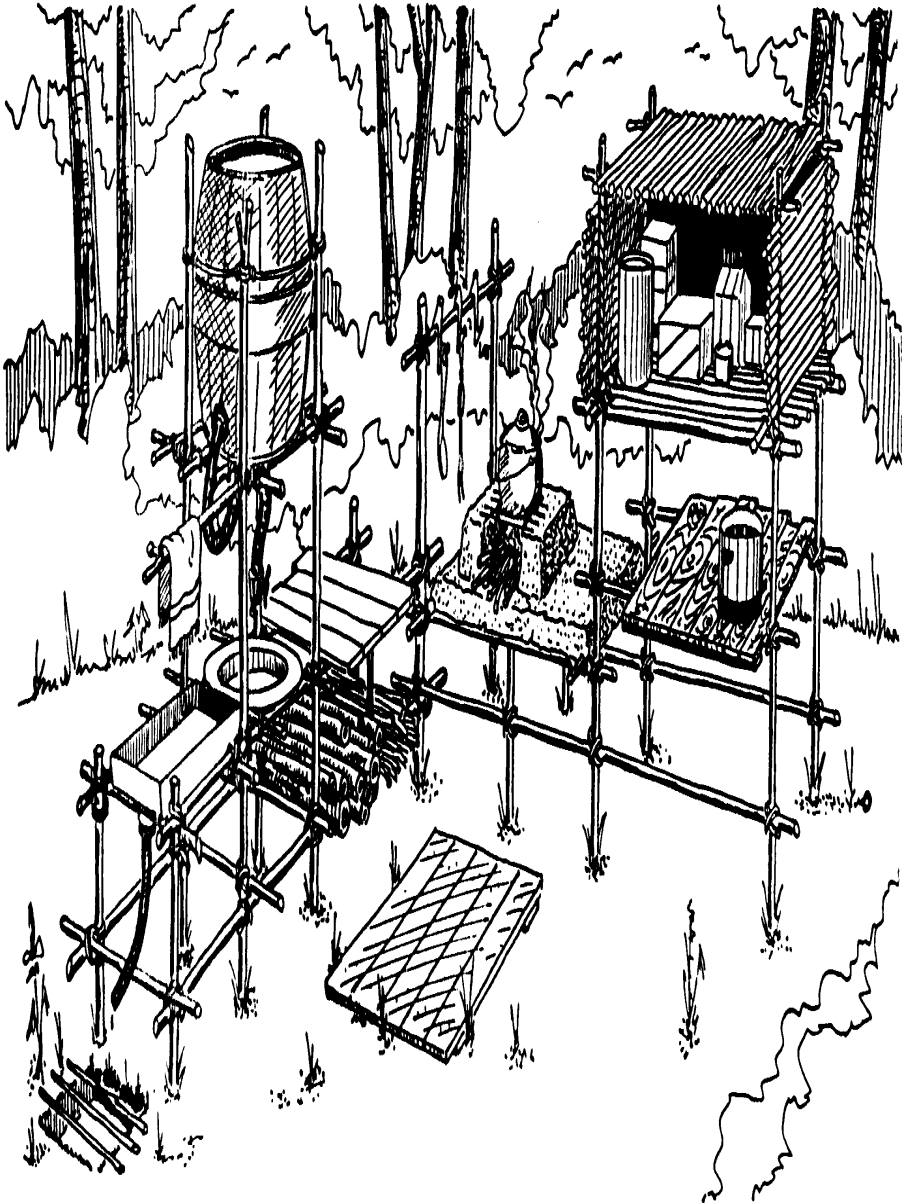
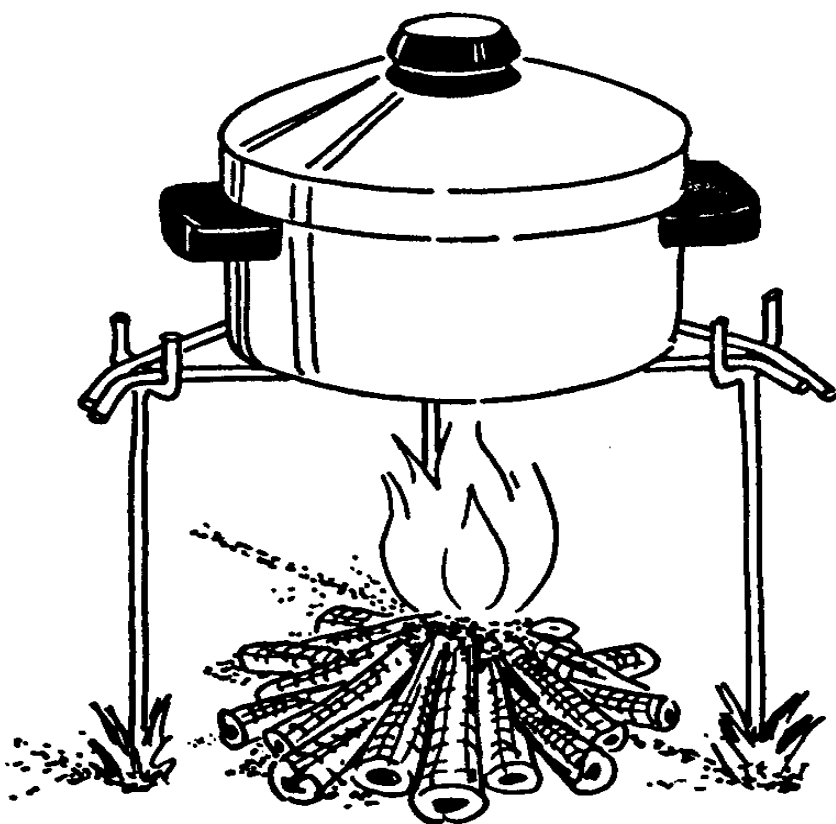
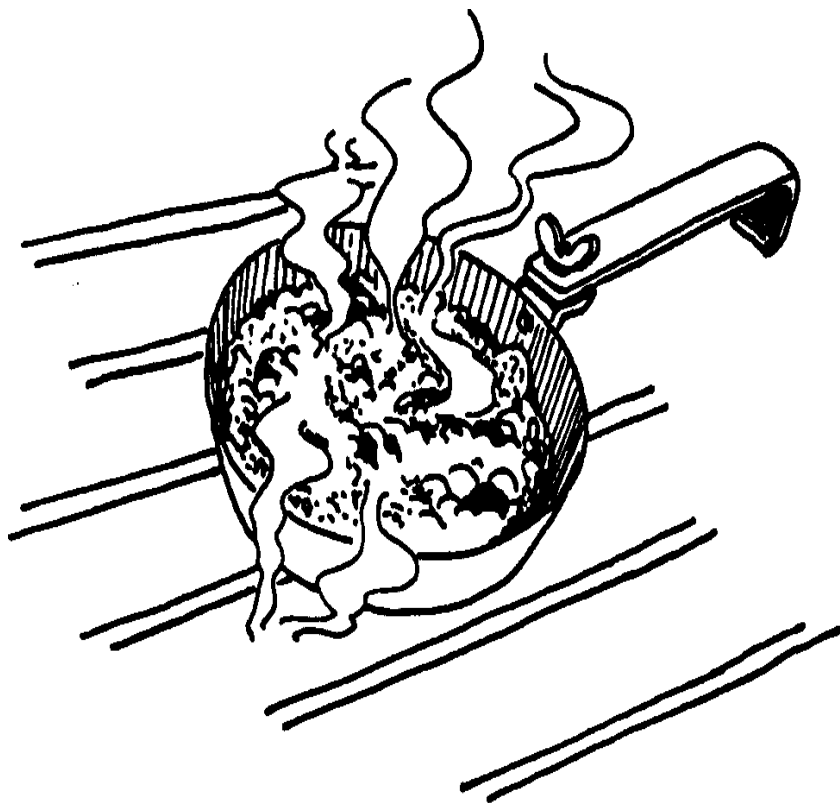
Envie-nos sugestões para criarmos e aperfeiçoarmos qualquer material que seja necessário.

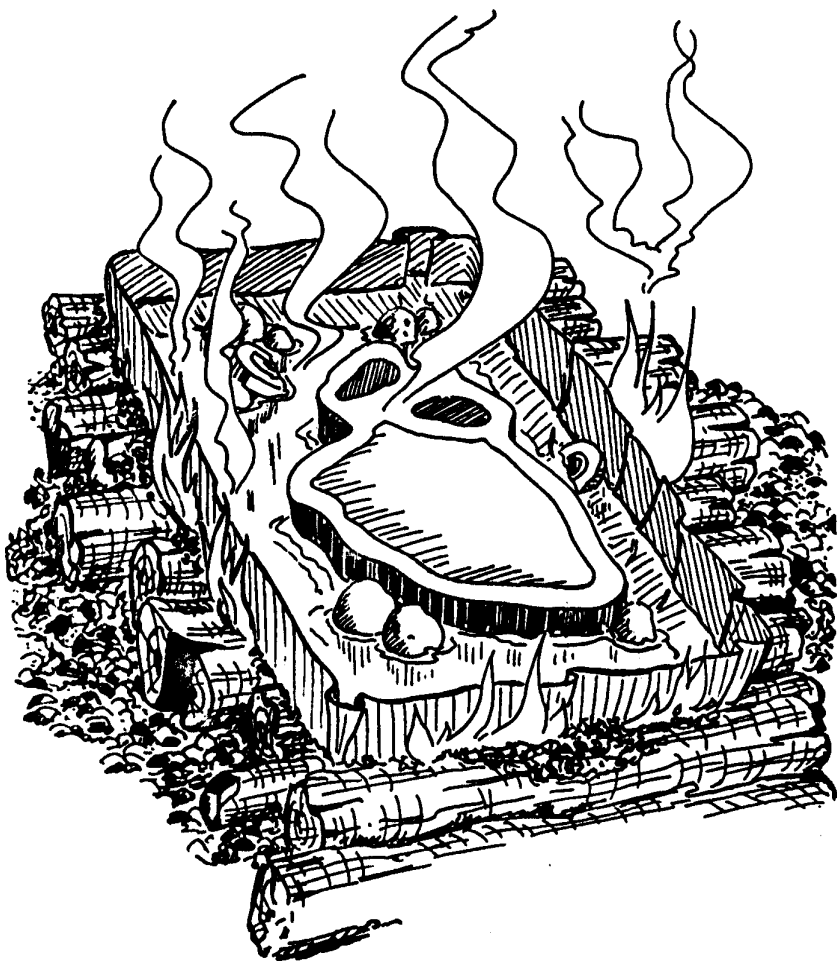
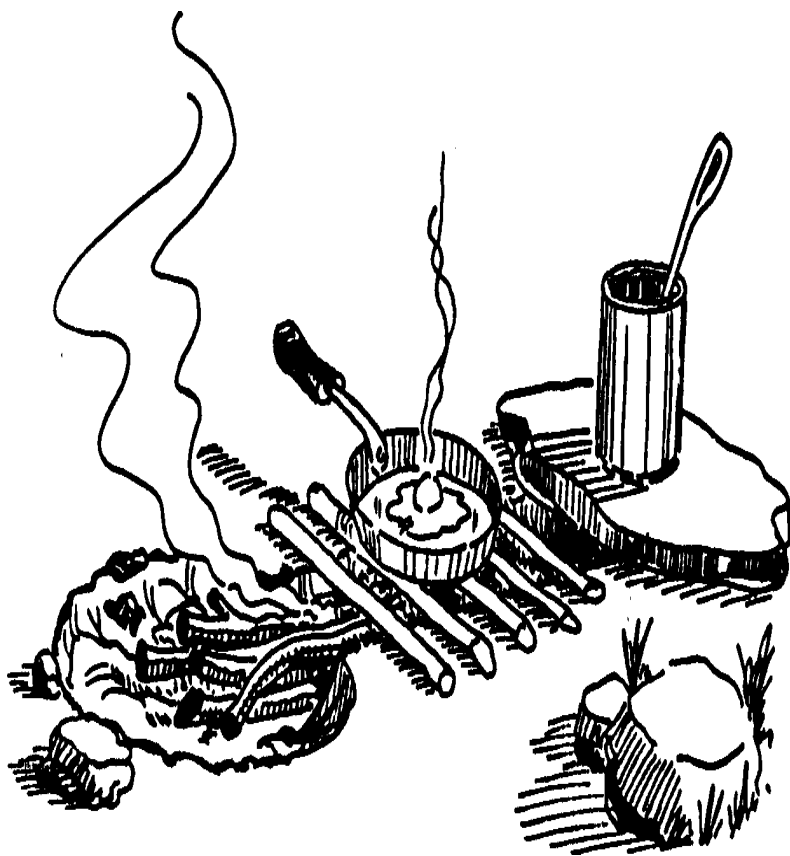
Este é mais um instrumento de apoio a suas atividades. Ele é uma coletânea de idéias de obras editadas em vários países.

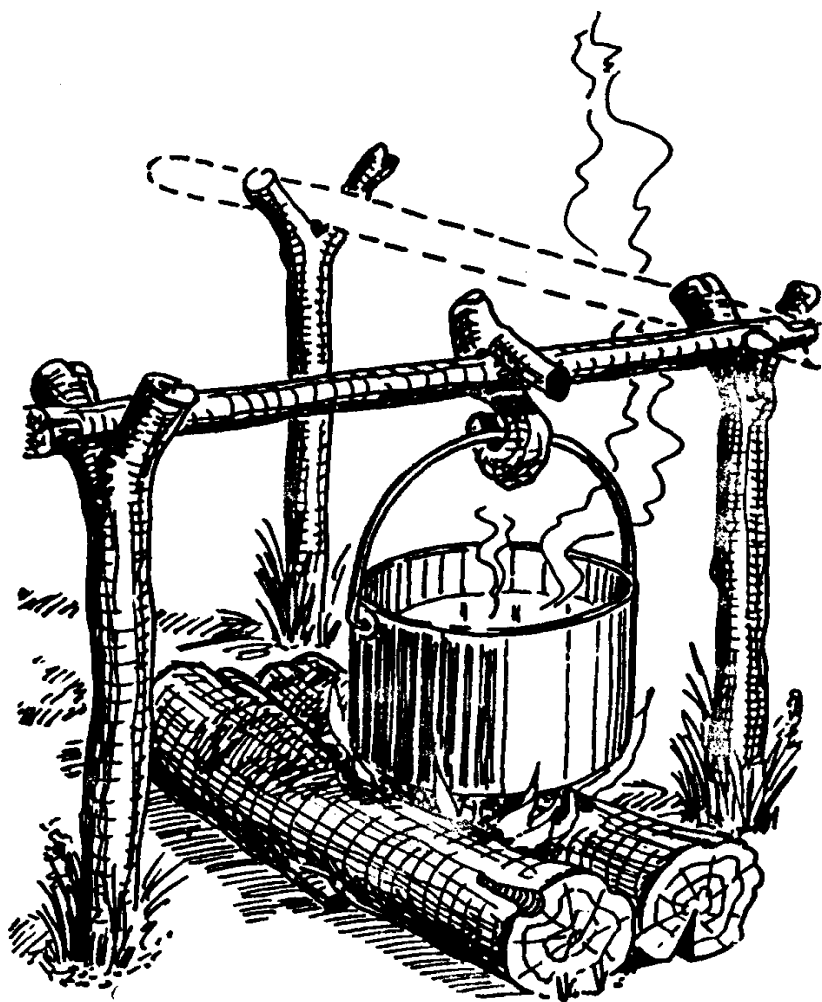
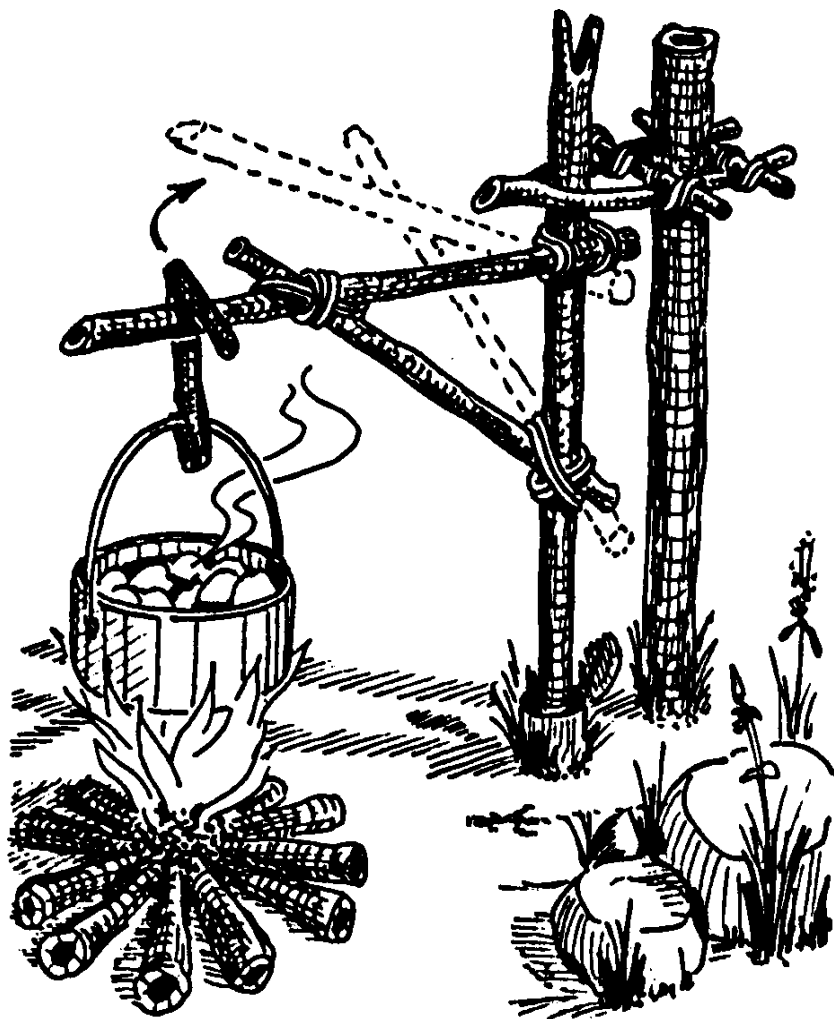
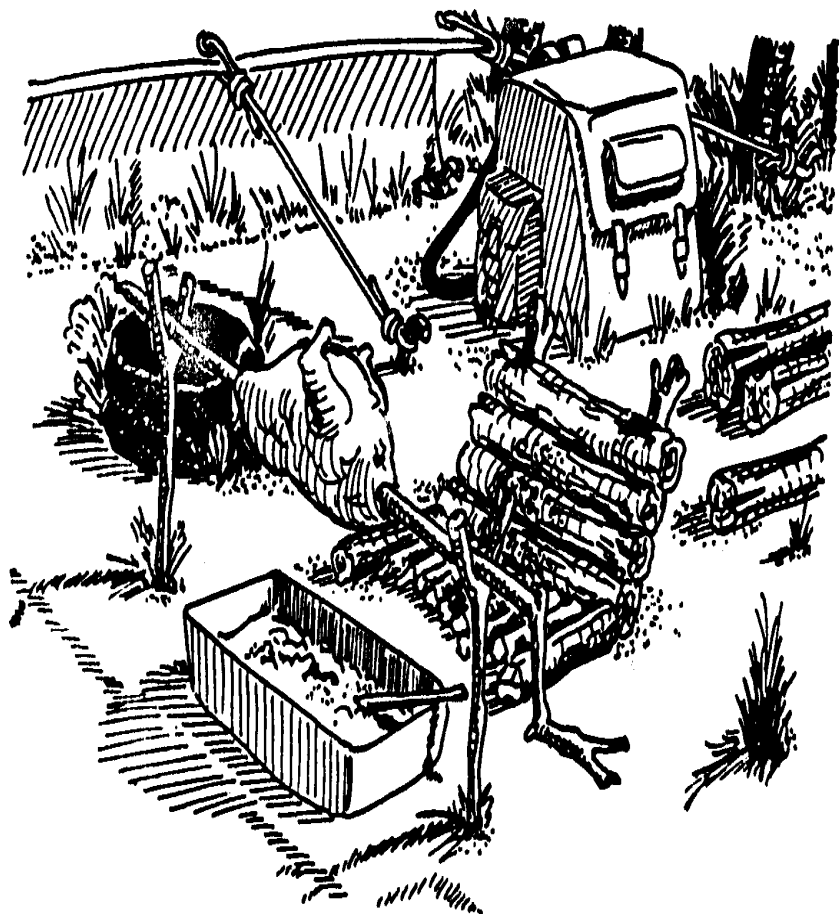
Boa Atividade.

Mario Henrique Peters Farinon

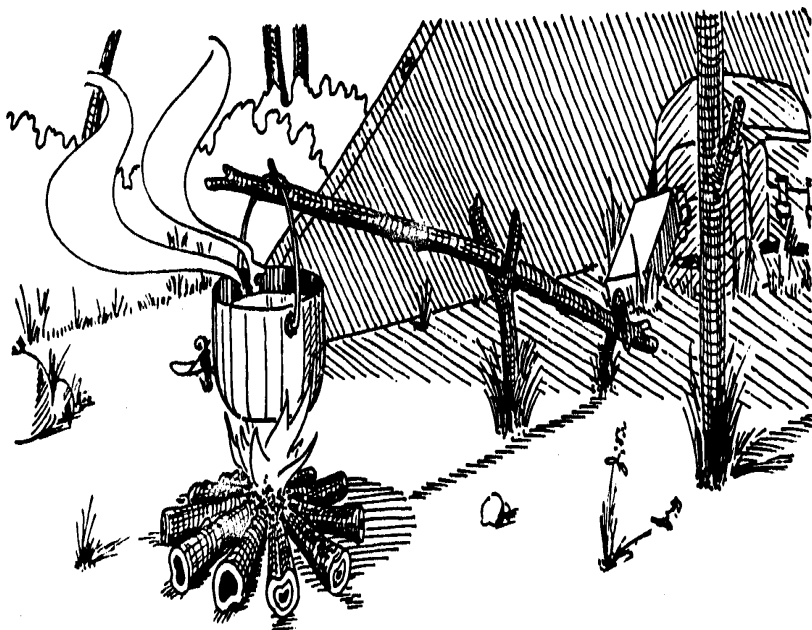
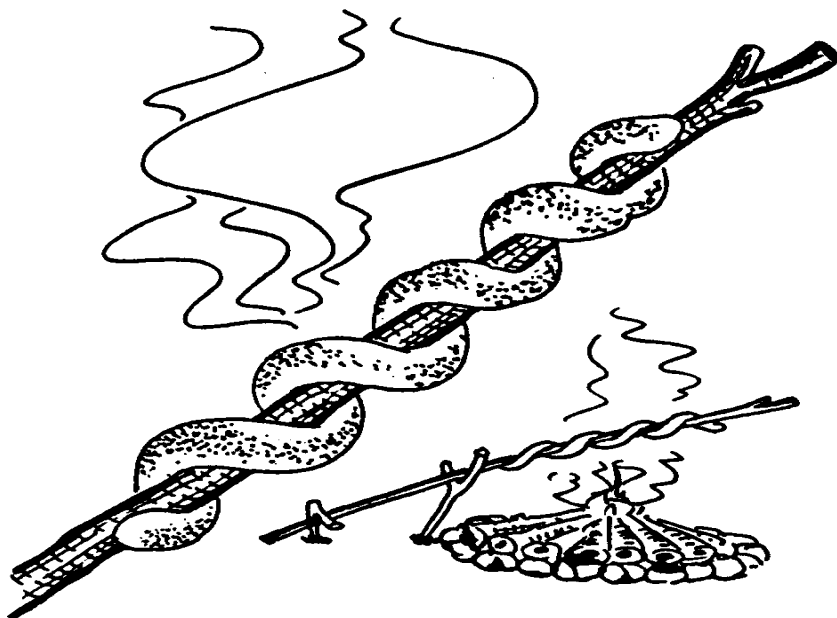
Cozinha

A cozinha, como a arte em geral, não se afina com o extravagante; os dons gratuitos da gastronomia proporcionam aos escoteiros um sem fim de ingredientes que regalam ao paladar com um colorido e fulgurante sabor que não prejudicam um orçamento reduzido a fazer frente a uma prole gulosa e implacável. O gosto, como tal, é um dos grandes dons que Deus nos deu e é necessário aproveitá-lo.

O escoteiro aprende a fazer o necessário para estar confortável no campo; a multiplicidade de recursos que adquire o leva a conseguir materiais que o olho do neófito em campismo não vê; porque não está acostumado a observar, mesmo que estejam à vista. A maior parte das construções é feita com varas secas espalhadas na maioria dos campos, são de arbustos ou ramos de alguma árvore que se encontram perdidas no bosque.

Através da alimentação, o Programa Escoteiro educa formando hábitos de nutrição, exige planejamento na elaboração, higiene, técnica no manuseio de utensílios improvisados e busca uma nutrição balanceada.

A maneira de cozinhar em acampamento tem um só limite: a imaginação de quem a prepara, e esta se apresenta em diferentes formas, sabores e variedade visual, em harmonia com o nutritivo.

Levando os materiais necessários para o preparo das refeições e os ingredientes adequados dificilmente o escoteiro virá de seu acampamento com fome.

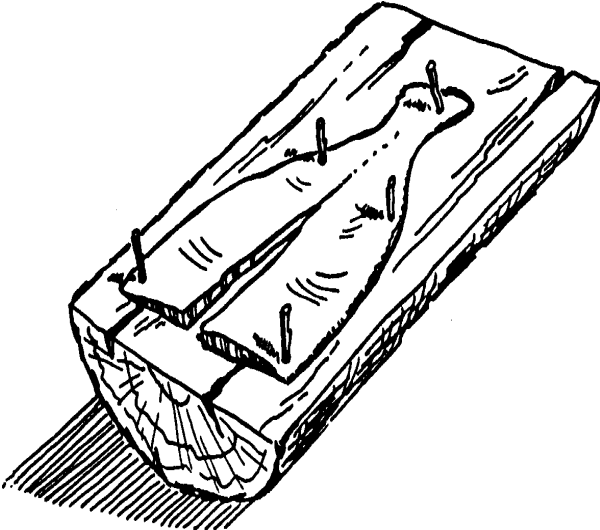
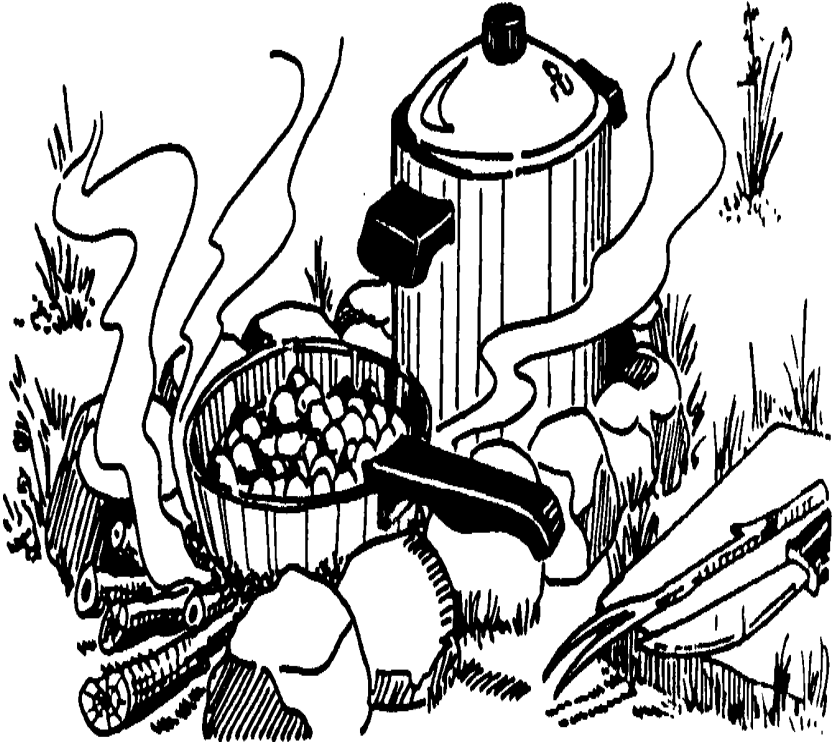
O campista dá especial importância aos alimentos para alcançar um prazer honesto, com elementos simples, não menos saudáveis e saborosos; mas também conta com algum prato exótico com ingredientes especiais que se pode degustar na cultura gastronômica revolucionária.

Com um pouco de criatividade dá para fazer
uma sopa sem correr o risco de se queimar
ao manusear a panela.
Só faça com firmeza e robustez para não
estragar com o jantar da patrulha.

Uma comida no bosque, preparada com muito esmero e diligência, é o banquete de uma excursão e a escapada da rotina mecânica da civilização, é um toque ao sensacional, ao delírio, ao êxtase; é o ideal para liberar pressões, angústias, medos, mal estar e queixumes.

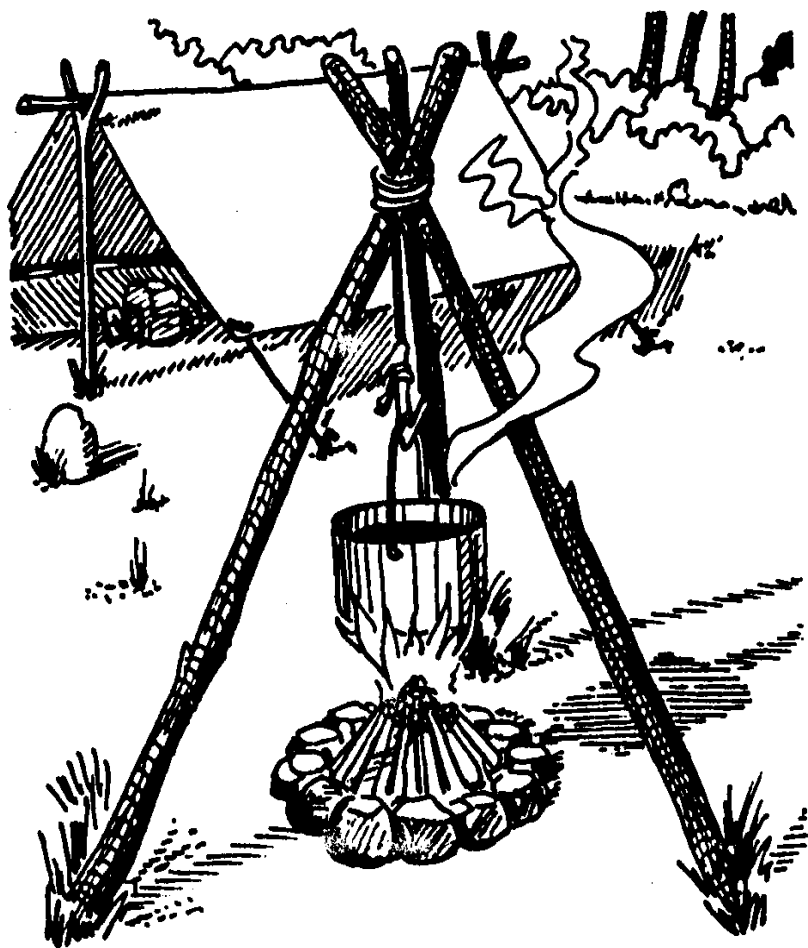
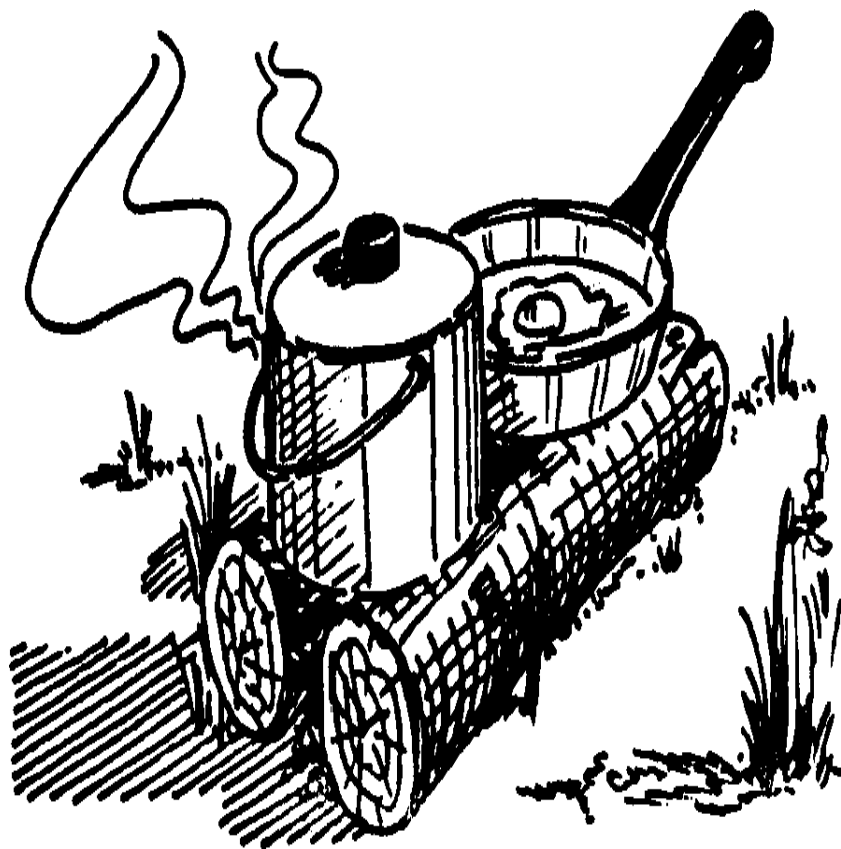
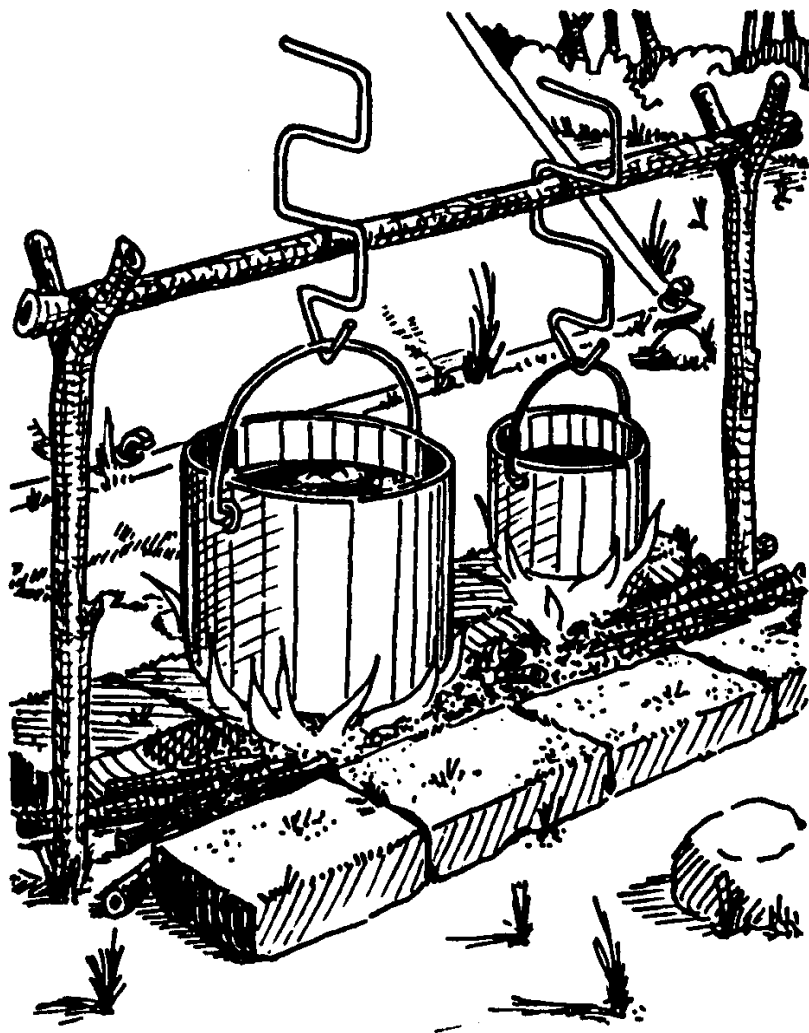
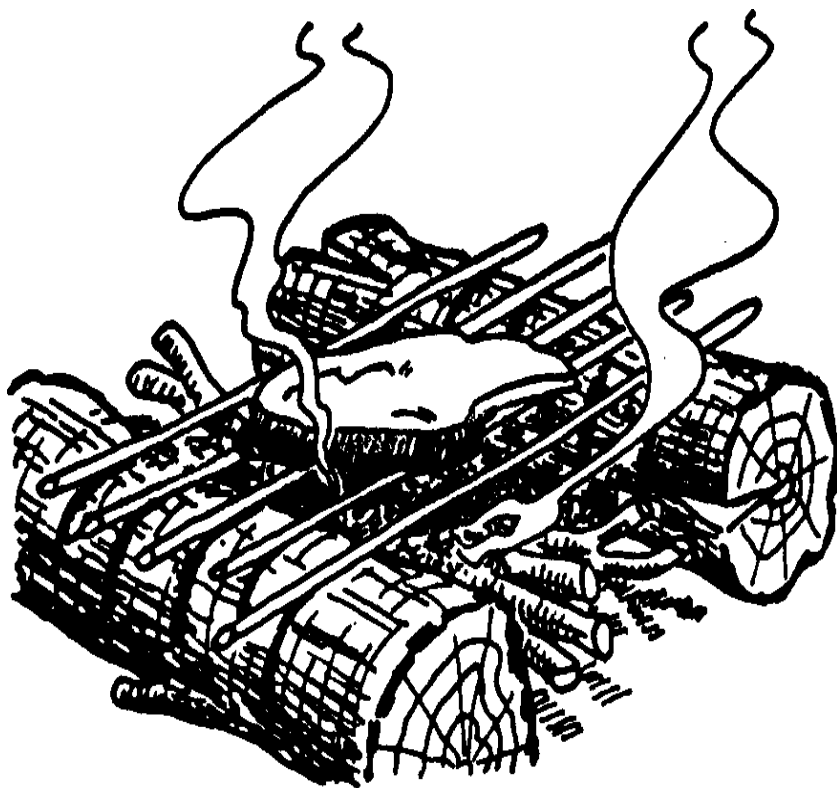
Qualquer tentativa já vale a pena!

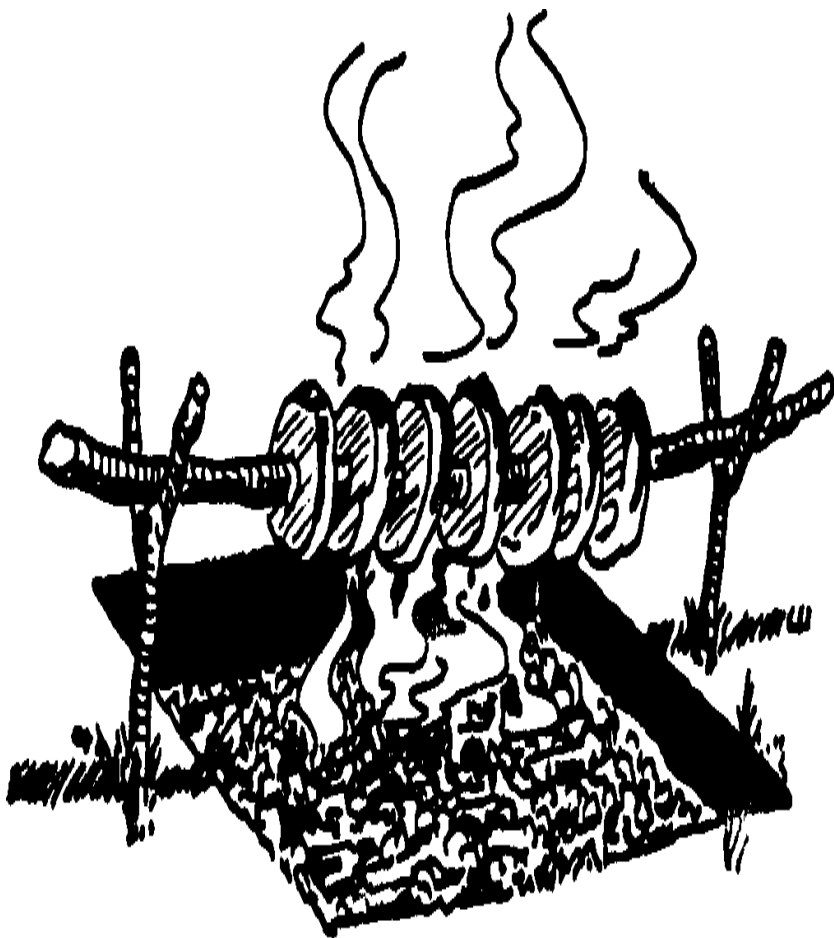
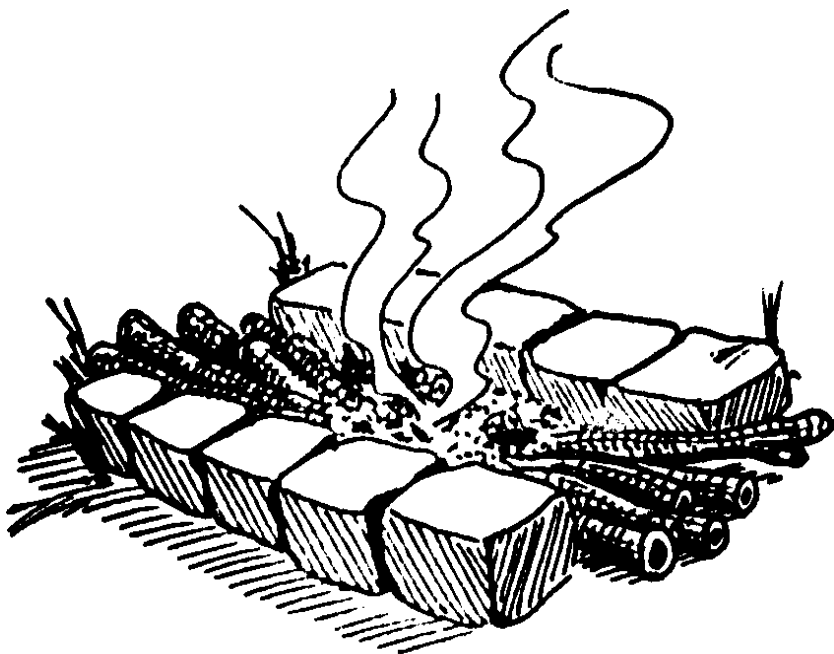
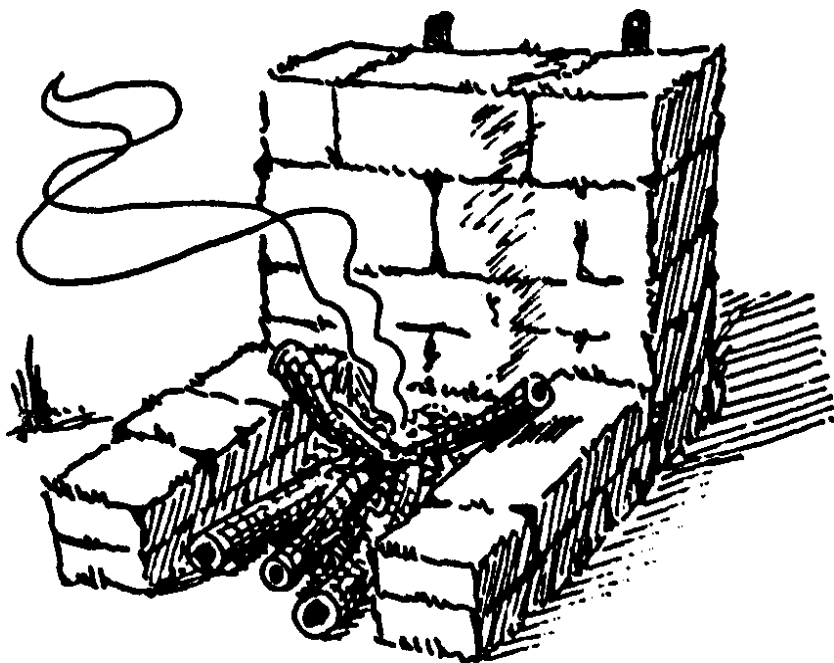
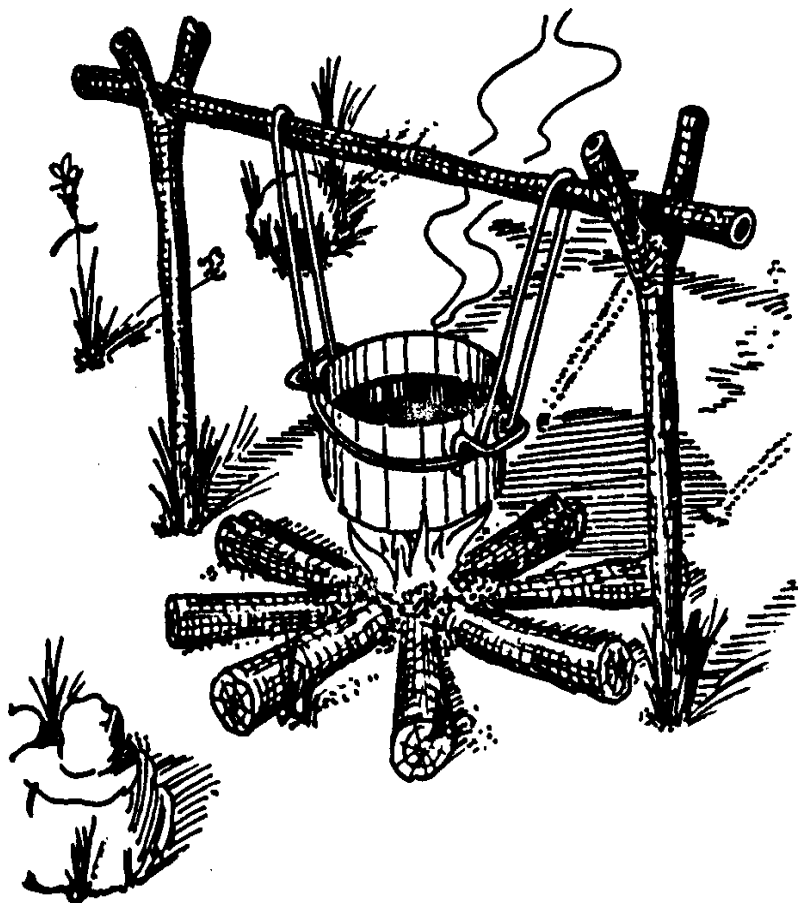
Nada como a chegada ao local de pernoite
e o preparo de uma deliciosa refeição
junto com os companheiros da patrulha.
Após todos se reúnem e comemoram junto
ao fogo por mais uma noite ao ar livre.

Pão de Caçador:

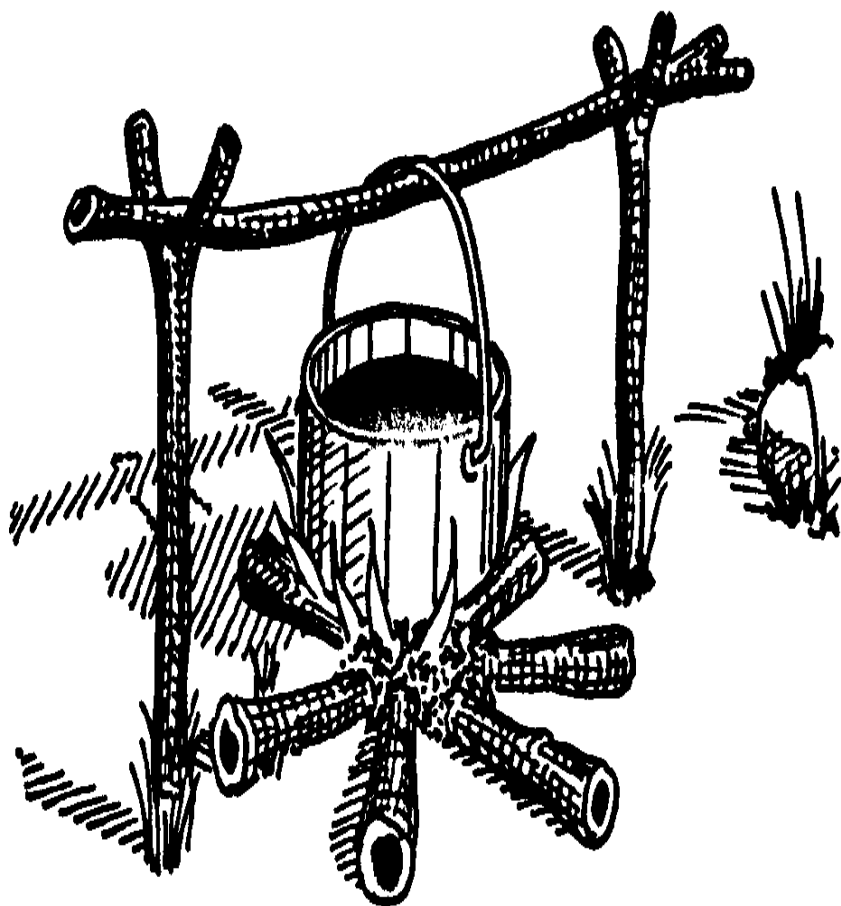
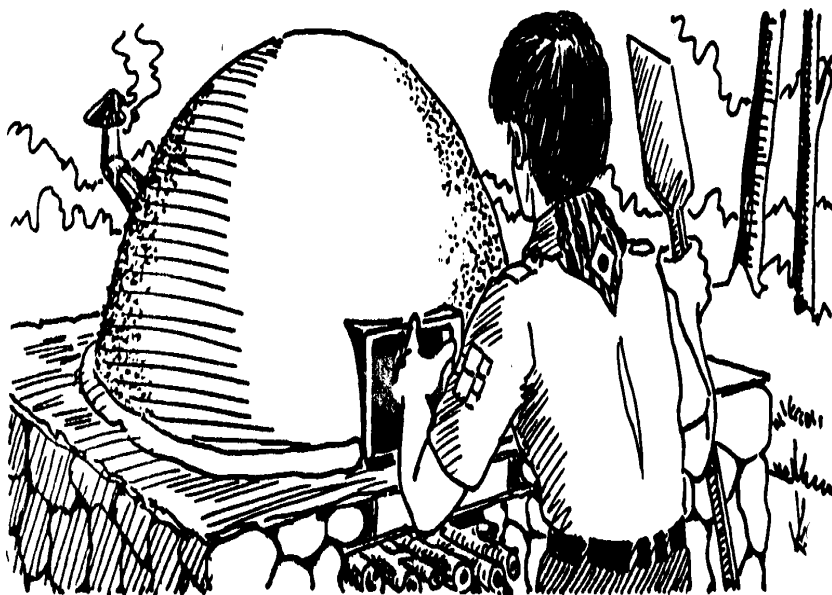
- $\frac{1}{2}$ xícara de farinha
- 1 colherinha de fermento
- 1 colher de gordura
- 1 pitada de sal
- 1 colher de açúcar
- água
- um pouco de farinha extra

Misturar os ingredientes secos em uma xícara ou saco, acrescentar a gordura e a água aos poucos, misturando com os dedos; formada a massa, acrescentar-lhe um pouco mais de farinha.

Um galho verde sem casca, se aquece perto das brasas prontas para cozinhar, se enfarinha o galho e a massa, enrolando-os. Coloca-se para cozinhar a 15 cm de altura sobre um fogo lento.

A cozinha com fogueira de refletor é lenta, muito própria para o peixe; basta lavá-lo, salgá-lo, firmá-lo e cozê-lo.
Não se recomenda para a carne vermelha por ser demorado e sua textura ao final é muito seca.

A compra de alimentos absorve uma parte muito importante do orçamento, representa um investimento que devemos proteger ao máximo, desde o momento de planejar as compras se levam em conta os fatores de espaço e tempo de vida útil de cada produto, as características das embalagens e o tempo de conservação.

A vida ao ar livre obriga a realizar as tarefas culinárias de forma prática, planejada e sensata, o que significa, por nenhum motivo, a perda do refinamento e das grandes satisfações à mesa.
Isto supõe que a forma em que se apresentem e sirvam os pratos é esmerada.

As alternativas para o preparo das refeições são as mais variadas possíveis. Basta ter criatividade e material adequado para construir um fogão.

Os alimentos de origem bovina são fontes de proteína de boa qualidade, ainda que sempre contenham gorduras saturadas, que com freqüência provocam problemas cardiovasculares, pelo que se deve evitar consumí-los em excesso.

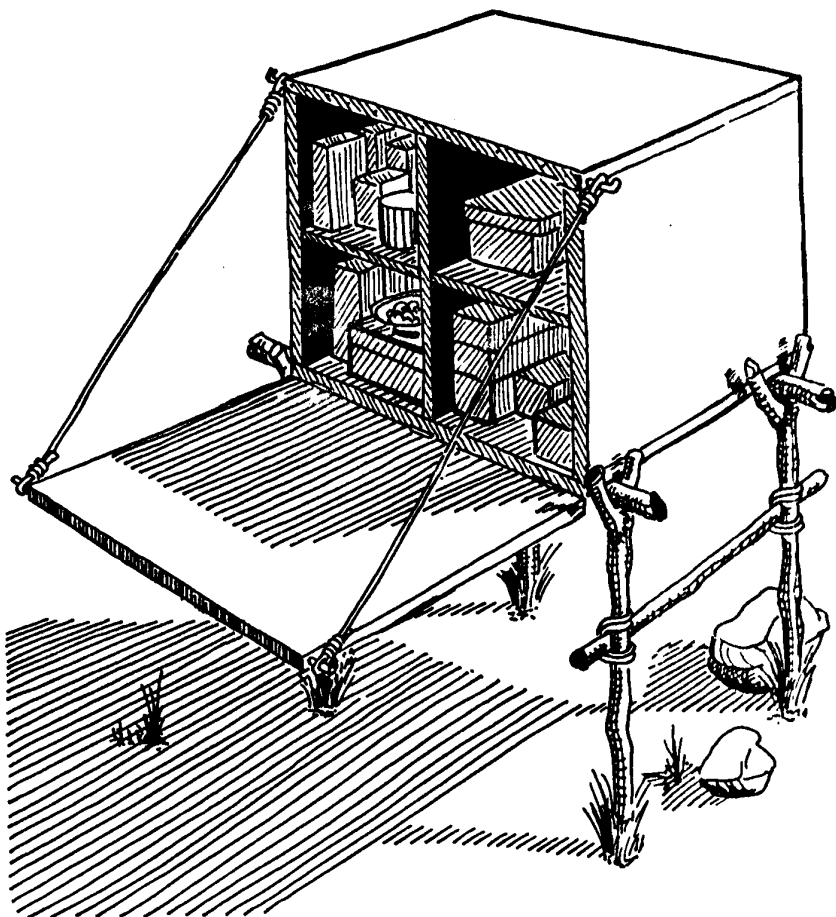
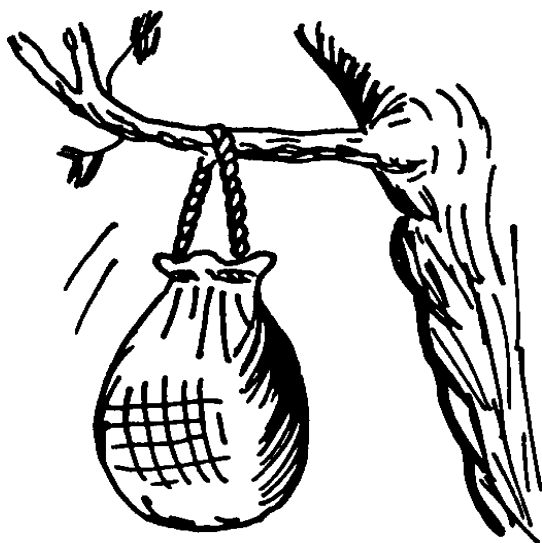
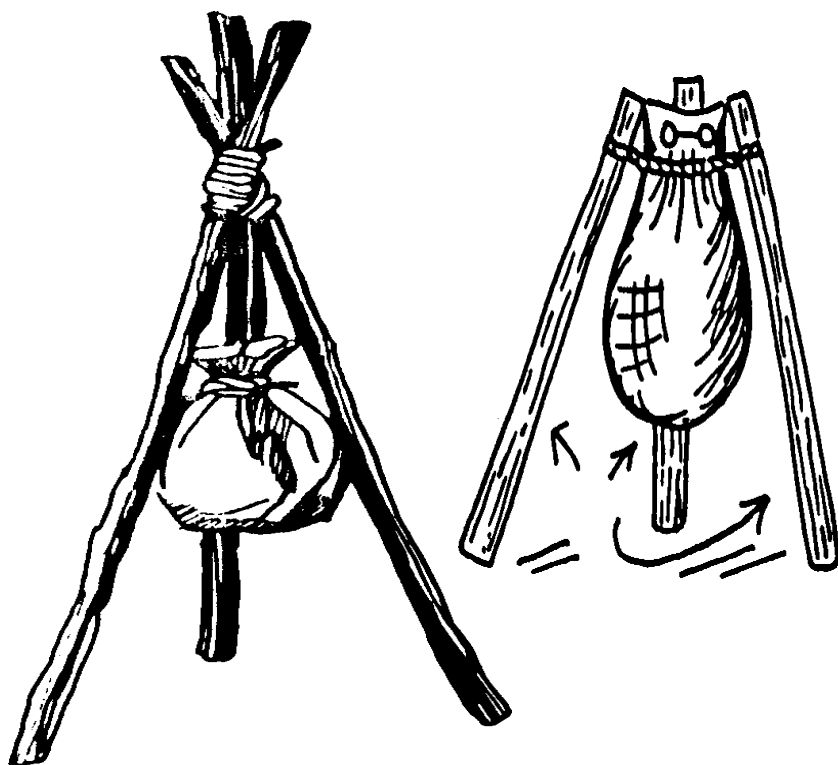
Um assado à beira do fogo é bastante delicioso, utilize um galho verde como espeto, queime a lenha atá ficar em braseiro. Depois é só temperar a carne e pô-la para assar.

Todo o bom cozinheiro coloca os objetos em superfícies sólidas. Um almoço pode vir abaixo se for colocado somente sobre lenha, que ao consumir-se, ou ao atiçar o fogo, se move. Uma caçarola ou panela bem assentada permite mexer seu conteúdo com comodidade e verificar o cozimento.

Dá para improvisar um refletor utilizando algumas pedras ou encosta de um morro. A vantagem é o fogo ficar protegido do vento, acelerando o preparo dos alimentos.

A base de uma boa comida se apóia no engenho e habilidade do cozinheiro para fazer um prato no ponto; mas também, por que não, no mérito de seus comensais, que sabem unir o bom paladar ao complemento de uma boa conversa.

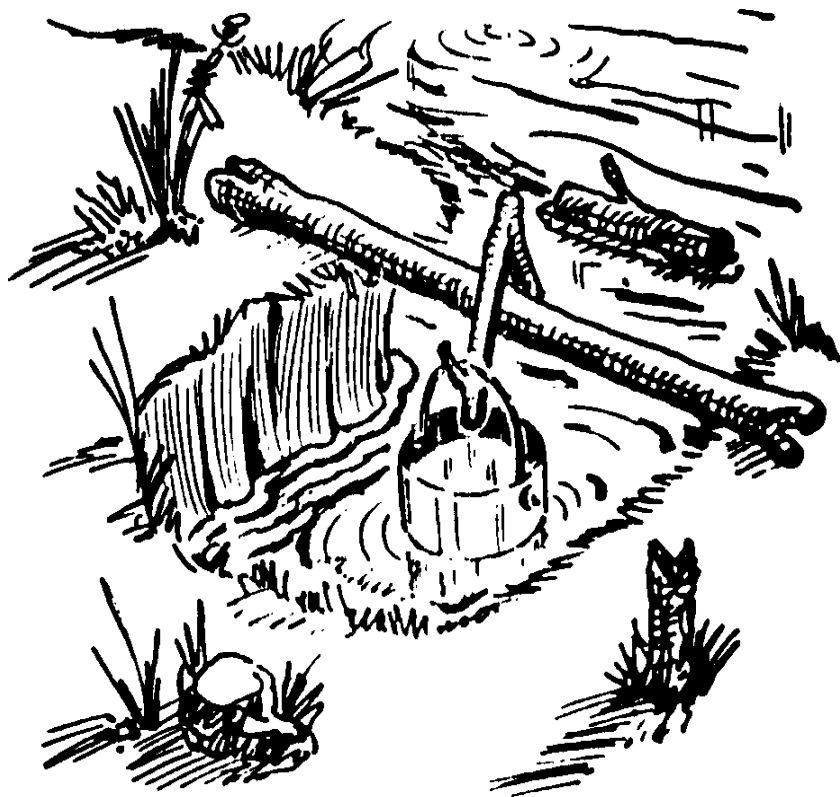
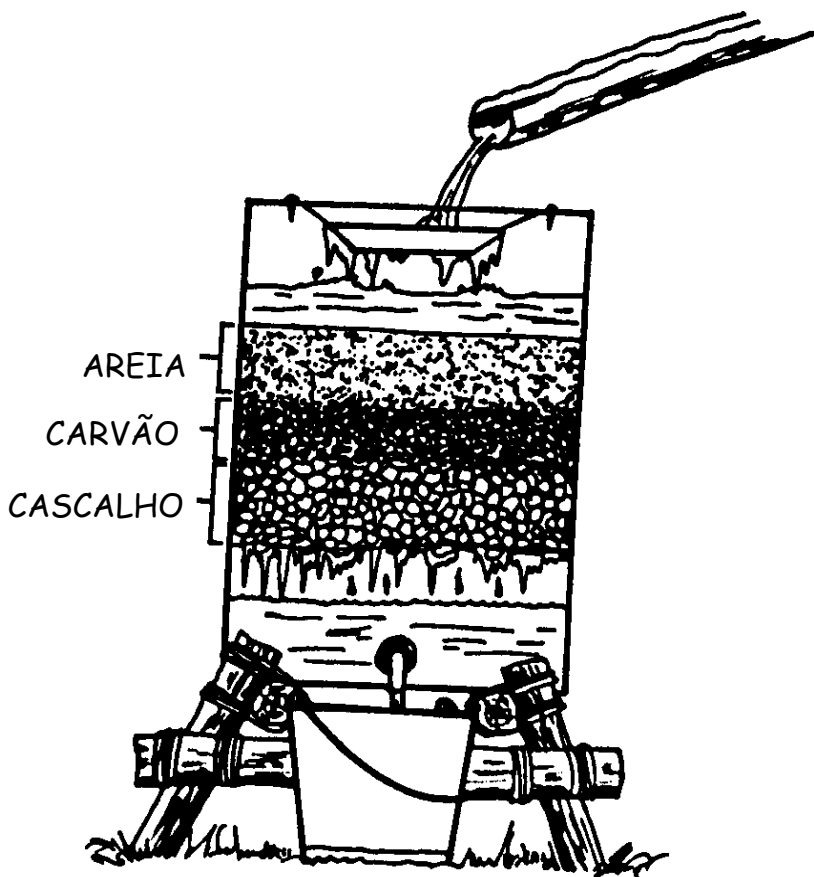
Uma panela, uma fogueira, os ingredientes,
e pronto!
Já temos uma refeição.

Forno de Pão

Os egípcios introduziram a fermentação no pão, e a técnica em sua elaboração permanece essencialmente a mesma. Também os fornos de barro, mesmo que antigos, ainda são utilizados. Padeiros experientes, apesar das excelentes técnicas atuais, consideram que têm virtudes no cozimento para algumas receitas de pão que não são superadas.

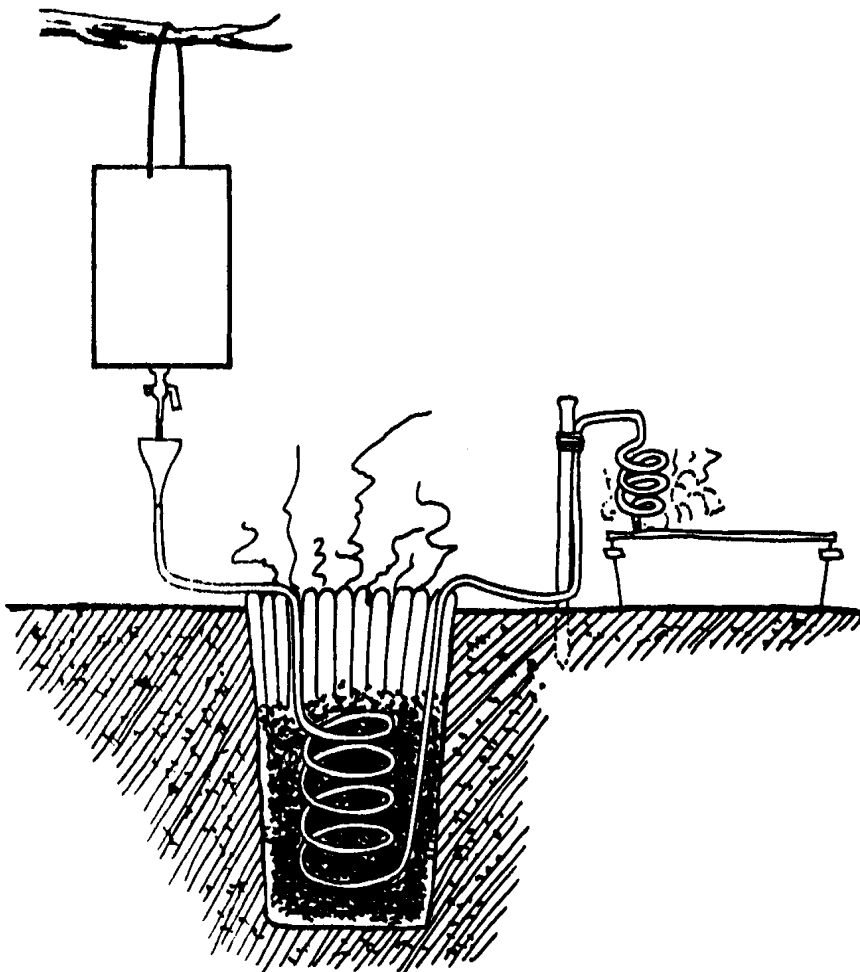
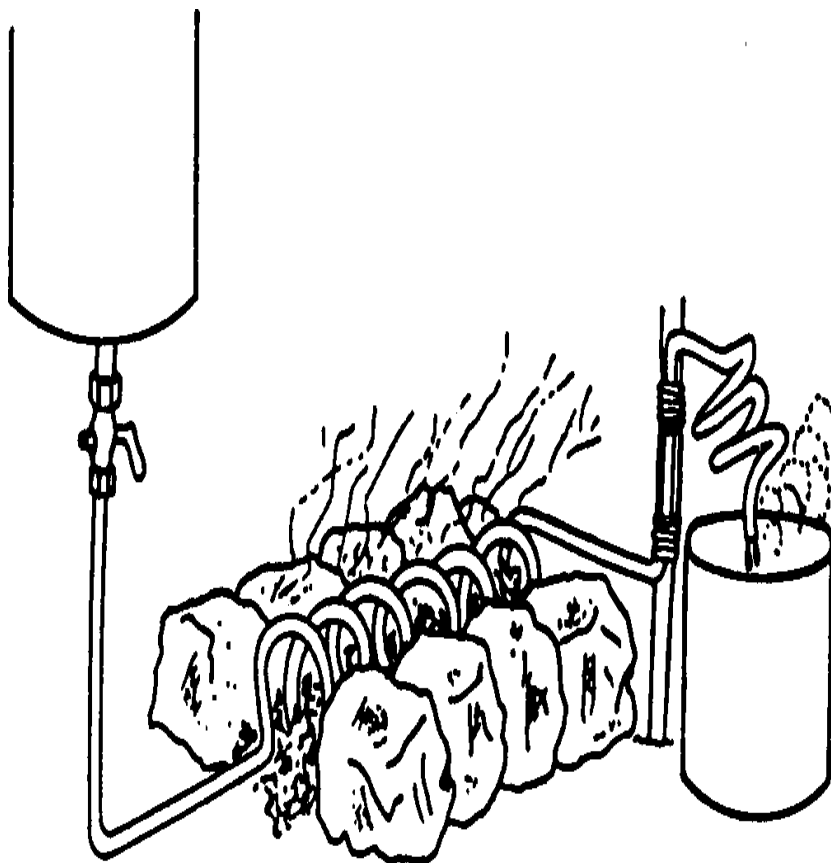
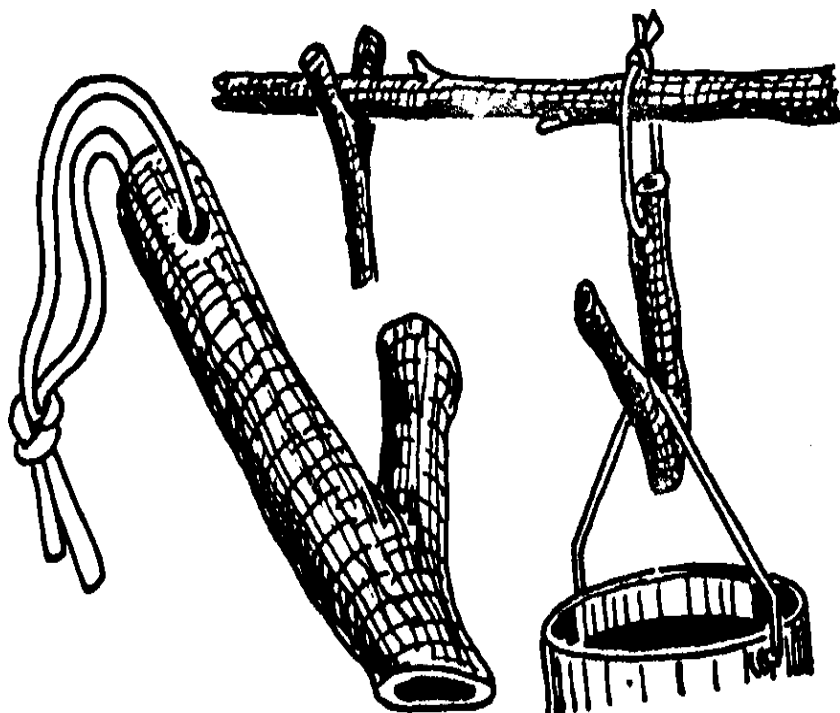
No campo se aquece com lenha, (na cidade com queimadores de combustível) dentro da cúpula e já que está ardente se retiram as brasas, se limpa e se assa cobrindo a entrada.

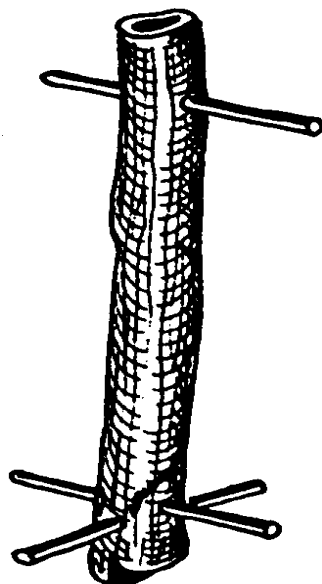
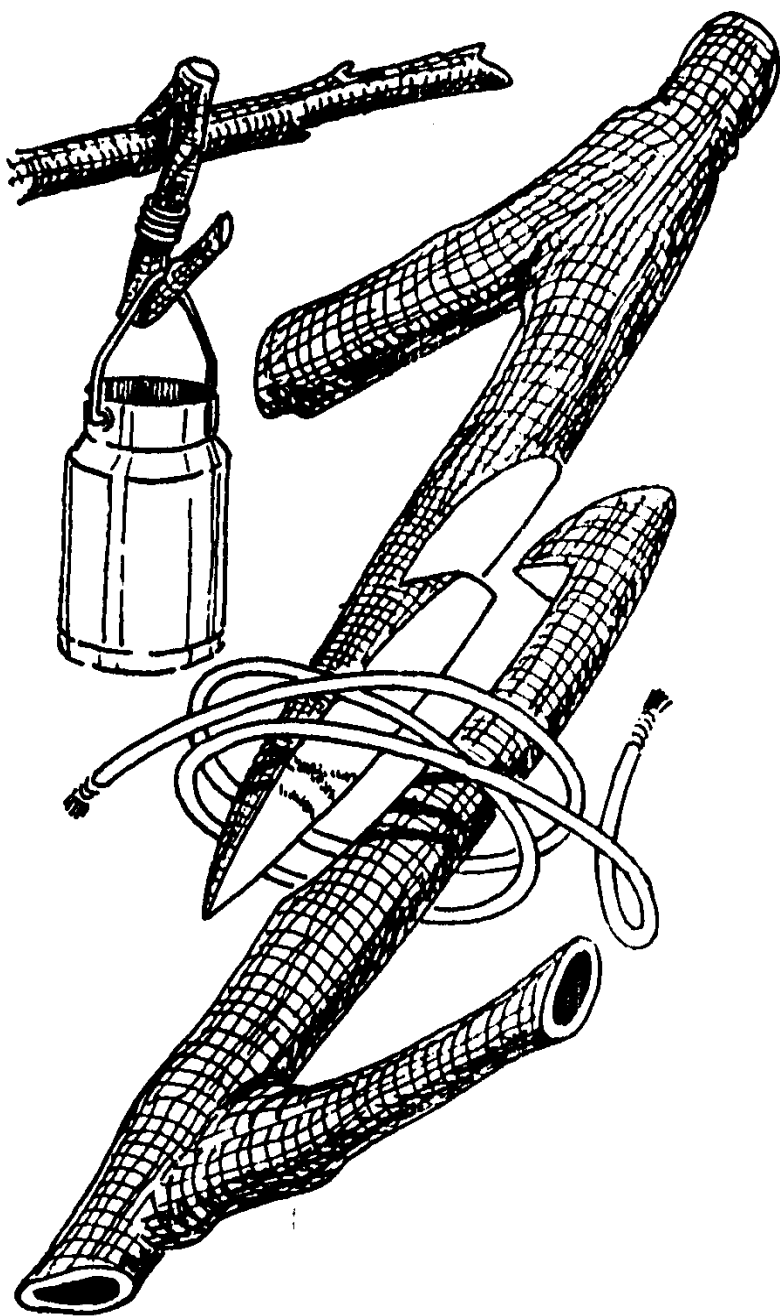
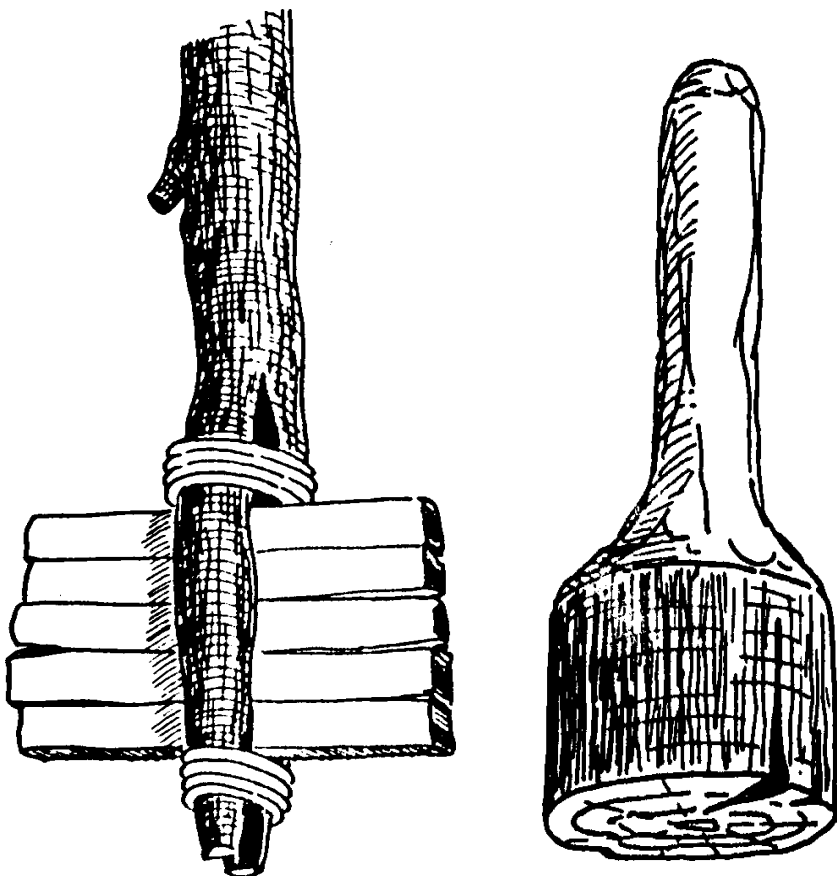
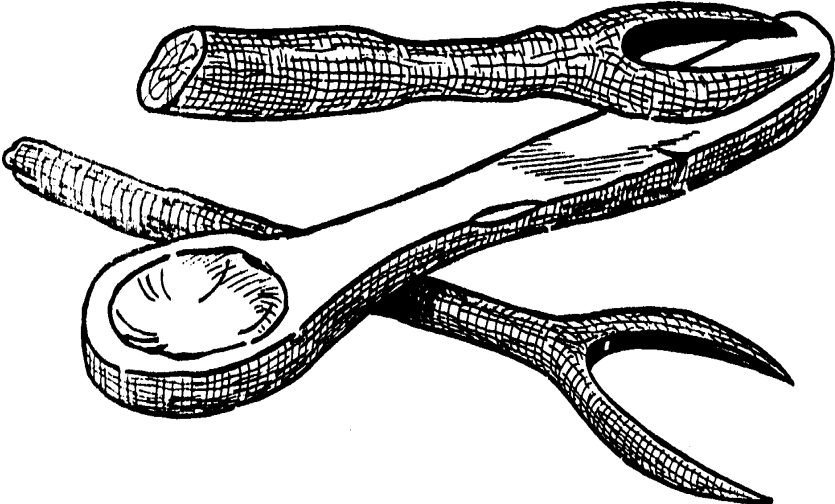
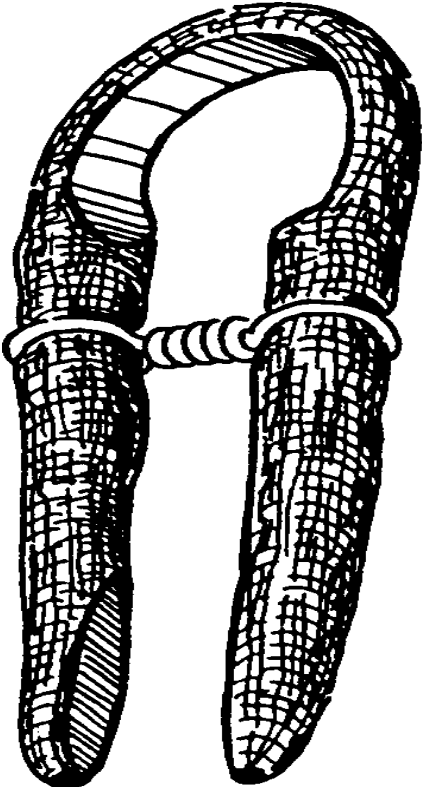
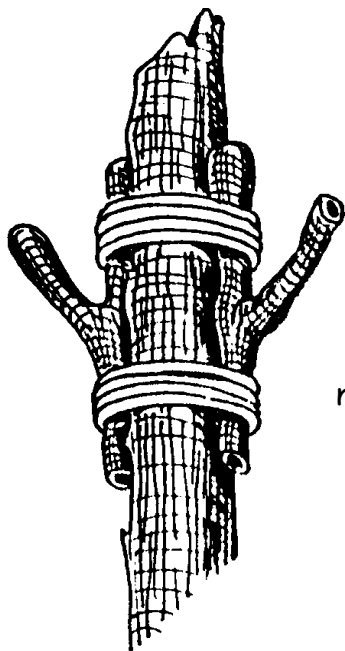
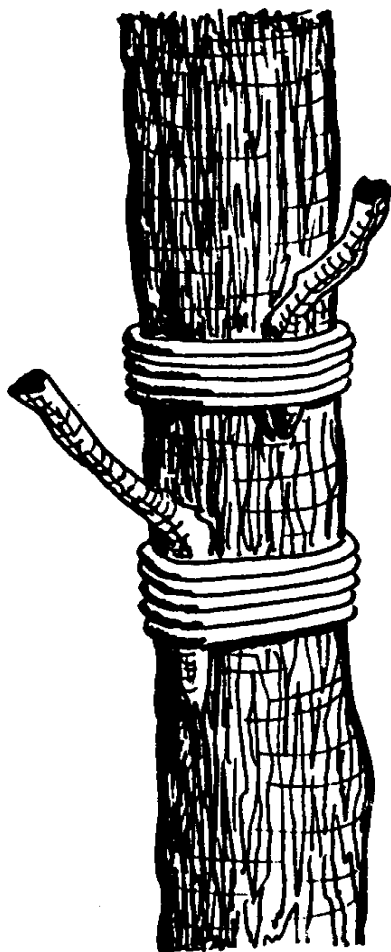
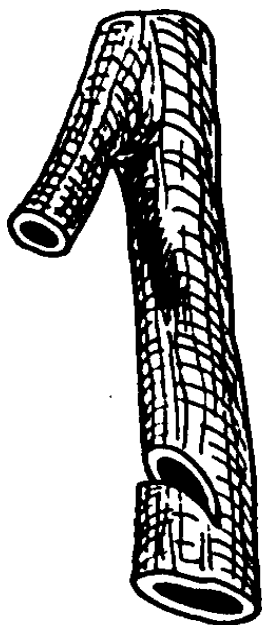
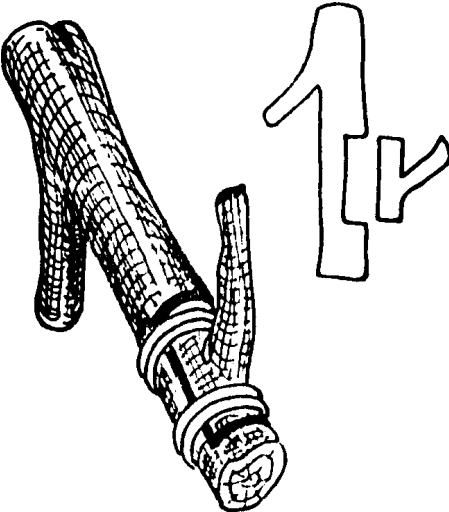
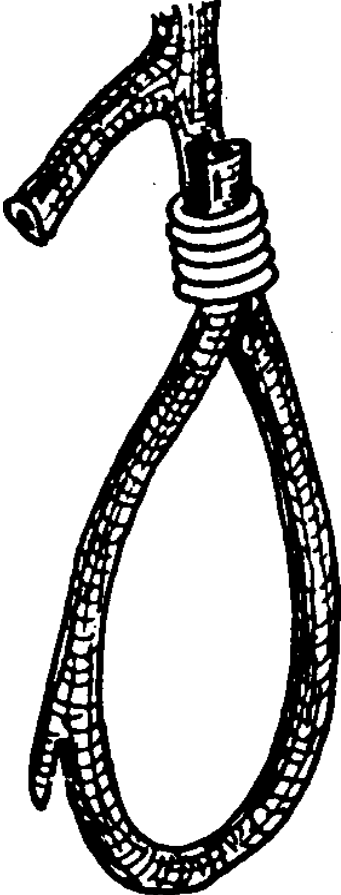
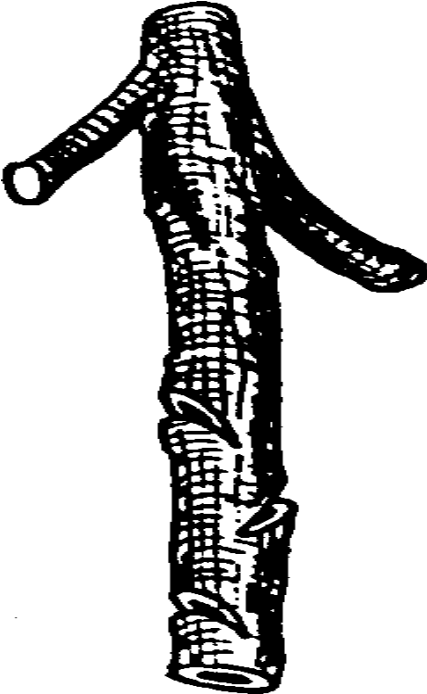
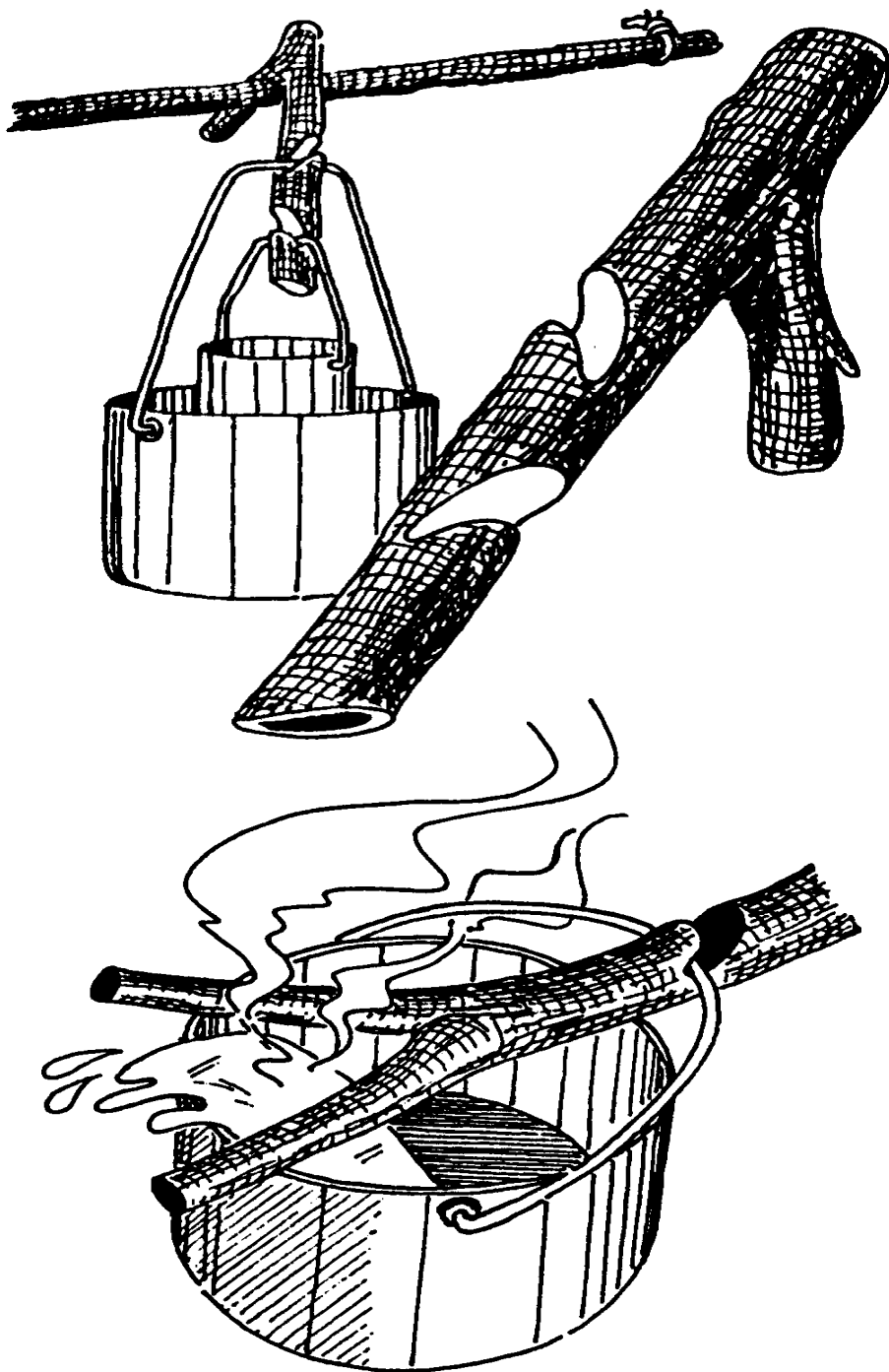
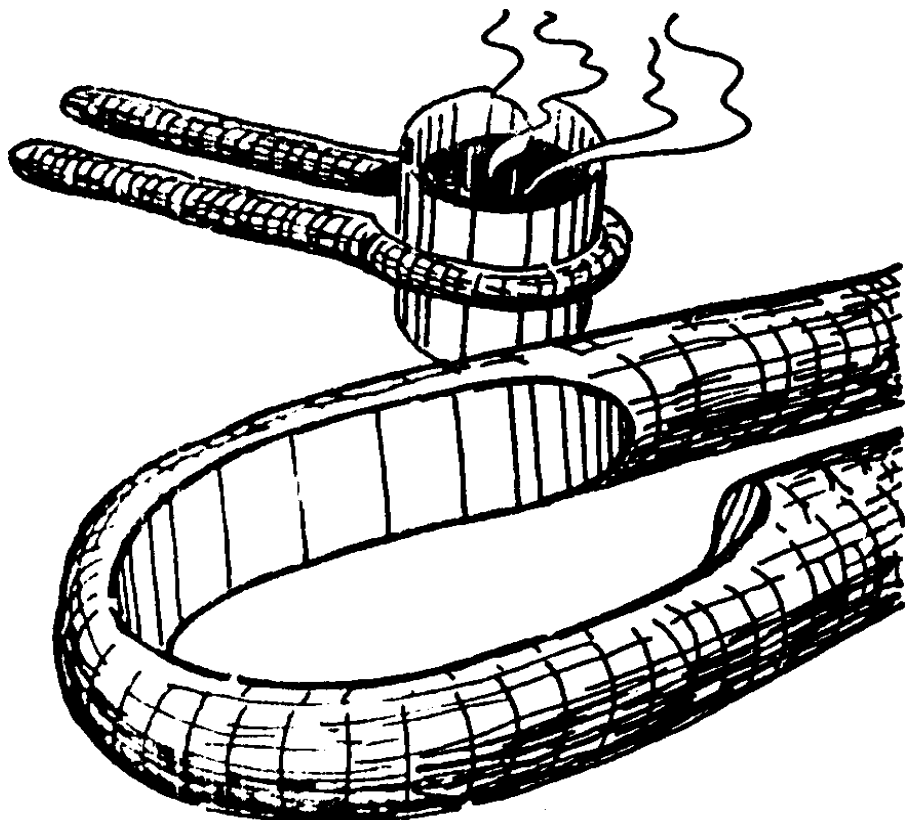
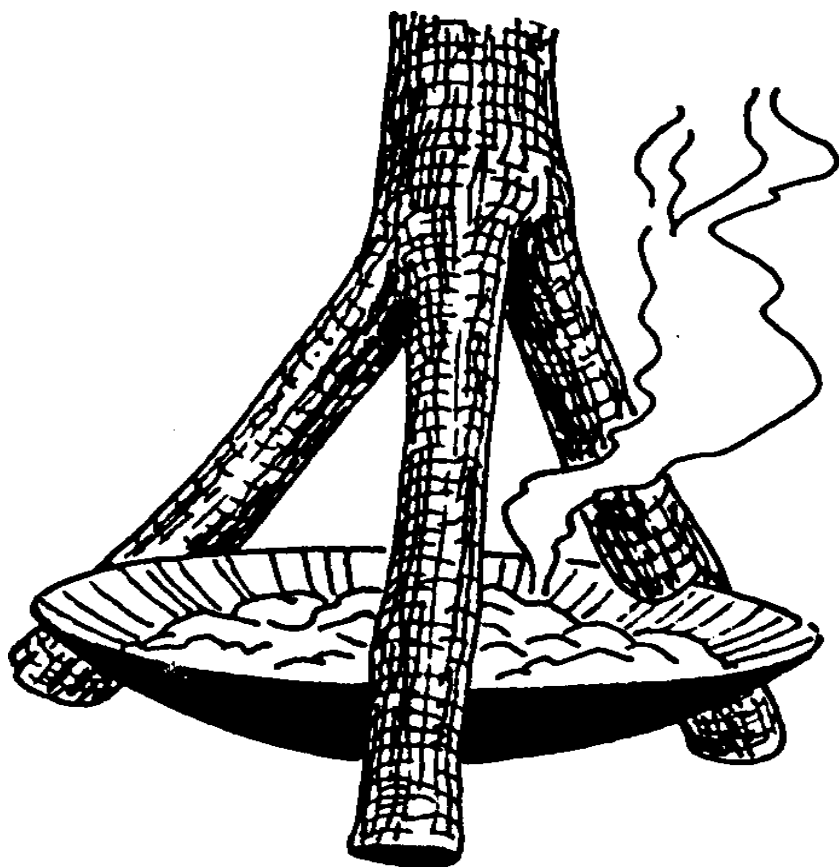
Despensa

Os alimentos guardados e devidamente seguros, garantirão uma comida segura.
Os animais que farejam ao redor do acampamento, hábeis em perceber nossos descuidos, dão conta imediata de sumiços alimentícios.
Assim é que prevenir é sinônimo de não perder a ceia.

Os víveres devem ser selecionados e distribuídos adequadamente, é fundamental usar lugares e recipientes que proporcionem proteção contra qualquer meio de contaminação: ar, luz insetos, roedores ou umidade e que evitem a reprodução de fungos ou microorganismos. O armazém de provisões deve ser mantido em absoluta ordem para a imediata localização lógica de produtos e favorecer a limpeza.

Os alimentos perecíveis requerem, para sua conservação, uma temperatura fresca, menor que a do meio ambiente. Devem ser consumidos em pouco tempo. O estado de vida útil, durante o qual conserva suas características físicas, percebemos através dos sentidos: cor, cheiro, sabor, textura e aparência. Deve-se vigiar o estado dos comestíveis com esmerada higiene e segurança de suas condições, para evitar a propagação das bactérias que põe a saúde em perigo.

Água Potável

Passar a água através de areia, carvão e cascalho é um dos métodos de filtração mais antigos; é lento, mas seguro, porque elimina odores, sedimentos, bactérias e parasitas.
A destilação oferece um meio eficaz para purificar a água. Passa-se a água por uma serpentina ao fogo e a outra serpentina à temperatura ambiente, permitindo separar os minerais não voláteis que se encontram dissolvidos.

Terminada a destilação da água deve-se agitá-la, porque perde oxigênio ao ferver; para recuperá-lo vertemos a água de um recipiente a outro, várias vezes.

Este é outro método para purificar a água, através de um cano de cobre espiralado a água passa pelo cano no fogo quente, eliminando as impurezas.

Utensílios para Cozinhar

Entalhe com cuidado o
encaixe de dois galhos,
una-os com uma amarra e
lhe dê o uso e a razão de
tua habilidade.
Terminado: contempla-o!
E pouco a pouco sentirás
o fruto de teu esforço,
cálido e satisfatório.

A educação segundo o Método Escoteiro
se realiza por meio do trabalho material
e técnico; isto está orientado para a
aquisição de conhecimentos e
desenvolvimento de qualidades
necessárias para o homem que quer
bastar-se a si mesmo.

No campo há todo o material necessário para nosso serviço; só que é preciso saber moldar, confeccionar, entalhar e usar adequadamente.

Quanto podemos fazer com tão
pouco e quanta nobreza nos confere
a natureza!

A natureza com a qual convivemos, nos educamos e nos desenvolvemos, a amamos com paixão, com energia , com obsessão e admiração. Em troca de tudo isso ela nos retribui com a paz.

SÉRIE AR LIVRE

1 - NÓS E AMARRAS

2 - ABRIGOS E BARRACAS

3 - FERRAMENTAS NO CAMPO

4 - BALSAS E CANOAS

5 - PONTES

6 - TORRES E MASTROS

7 - INSTALAÇÕES DE CAMPO

8 - TRUQUES E HABILIDADES

9 - ATIVIDADES E JOGOS COM PIONEIRIAS

10 - INSTALAÇÕES DE COZINHA

11 - TRABALHANDO COM CABOS

12 - INSTALAÇÕES DE CAMPO 2

13 - INSTALAÇÕES DE COZINHA 2

14 - FOGOS E COZINHA MATEIRA